

【農林水産物・食品の広報】

議会・政府関係者等への和牛・焼酎等の紹介(米国)

在米国大使館

開催日: 令和6年6月11日

場 所: 在米国大使旧公邸

主催(共催): 大使館、(独)農畜産業振興機構、JA全中

【概要】

- 日本産焼酎・泡盛等は米国においていまだ知名度が低いほか、流通規制に関する課題も存在。
- JA全中会長が訪米し、和牛のPRを行う機会を利用し、既に米国で高い知名度を誇る和牛やウイスキーの集客力を利用し、泡盛・焼酎等の理解を促すためのセミナー・試飲のイベントを実施。
- さらに、米国に進出してウイスキー・梅酒等を製造する日本の酒類メーカーの協力も得ることで、日本企業の対米投資促進も狙った。
- イベントには、議会スタッフ約30名のほか、連邦政府及び州政府の職員、飲食業関係者など、約300名が出席。
- セミナーでは「焼酎は、米国で人気を博しているソジュ(韓国)とは異なる」という内容に対して驚きの声上がるなど、連邦議会関係者をはじめ多くの参加者にとって、焼酎・泡盛を知る良い機会となった。
- 独特の旨味のある焼酎・泡盛を用いたカクテルの味わいは参加者を引きつけ、数十名の参加者が関連資料を持ち帰り、SNSのアクセスも上昇した。
- 日本企業のウイスキー・梅酒等も好評を得た。



Japanese Embassy offers Wagyu and beverages

The embassy of Japan on Tuesday evening offered the Washington agricultural community a taste of the country's famed Wagyu beef and alcoholic beverages to be consumed straight and in cocktails.

At a seminar before the food and drinks were offered, Keiji Suzuki of the National Federation of Agricultural Cooperatives Association explained that Wagyu is known for its aroma and "melt in your mouth" feel. Meat quality is based on marbling, color, firmness, lustre and fats.

Wagyu is exported to 50 countries including the United States, he said.

